netodor *cuisine*

DÉTERGENT VAISSELLE CITRON

FORMULE CONCENTRÉE POUR LE LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE			CONTACT ALIMENTAIRE	pH 7

▶Décroche efficacement les salissures alimentaires **▶Fraîcheur citron**

▶Dégraisse et fait briller même en eau calcaire

LIEUX D'UTILISATION
Conçu pour un usage en milieu restauration, médical, hôtelier, tertiaire et toutes structures accueillant du public.

MODE D'EMPLOI
Dosage : 25 cl pour un bac de 50 L d'eau

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :
Aspect : liquide visqueux jaune
Odeur : citron
pH : 7 +/-1
Densité : 1.028
Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver en contact des denrées alimentaires (Arrêté du 08/09/99). Pour cette utilisation, rinçage obligatoire.

CONDITIONS D'EMPLOI :
Consulter les précautions d'emploi sur l'emballage ou la FDS. Toujours effectuer au préalable, un essai avec la surface à traiter pour déterminer compatibilité et temps de contact appropriés.

FT478354-0314

Vous souhaitez une démonstration : contactez votre commercial ou appelez-nous au 02.32.96.93.93	Nos fiches de données de sécurité sont disponibles 24h/24 sur Internet à l'adresse : **www.quickfds.com**	**www.purodor-marosam.com**

Purodor – Marosam - ZI – Route de Bourgtheroulde - 27670 BOSC ROGER EN ROUMOIS - Tél : 02 32 96 93 93 - Fax : 02 35 78 58 02